Gasfritiermaschinen der Serie Super Runner

Installations- und Gebrauchsanleitung

Serie SR42, SR52 und SR62



NON-CE &

CE

Rufen Sie bitte in den USA (318) 865-1711 an.

Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Versandadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

GEDRUCKT IN DEN U.S.A.

MAI 2007

8196024

ANMERKUNG

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einer vom Frymaster/DEAN-Werk autorisierten Servicestelle (FASC) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie nichtig machen.

ANMERKUNG

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden.

ANMERKUNGEN FÜR KUNDEN IN DEN USA

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der Food and Drug Administration (FDA) entspricht.

⚠ GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät auf andere Gassorten als die ursprünglich konfigurierten umstellen.

⚠ GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Einzelne Fritiermaschinen mit Standbeinen müssen durch den Einbau von Ankerbändern gesichert werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Fritiermaschine immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

⚠ GEFAHR

Die Vorderkante dieser Fritiermaschine ist keine Stufe! Nicht auf der Fritiermaschine stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Öl/Fett können schwere Verletzungen auftreten.

⚠ GEFAHR

Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

⚠ GEFAHR

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck festgestellt wird, müssen dementsprechende Anweisungen befolgt werden. Diese Anweisungen müssen an einer gut sichtbaren Stelle angebracht sein. Diese Informationen können vom örtlichen Gaswerk oder Gasversorgungsunternehmen erhalten werden.

ANMERKUNG

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EINEN TEIL FÜR DIESE ENODIS-AUSRÜSTUNG VERWENDET, DER KEIN UNMODIFIZIERTER, NEUER ODER RECYCLINGTEIL IST, DER DIREKT VON FRYMASTER/DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN FRYMASTER/DEAN-SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE, UND/ODER DER VERWENDETE TEIL VOM ORIGINALZUSTAND ABGEÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. AUSSERDEM SIND FRYMASTER/DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUF GRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN TEILS UND/ODER TEILS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN SERVICECENTER ANFALLEN.

GASFRITIERMASCHINEN DER SERIE SUPER RUNNER
KAPITEL 1: INSTALLATIONSANLEITUNG

1.1 Sicherheitsinformationen

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. In dieser Gebrauchsanleittung sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen mit dem Symbol enthalten. Die Informationen in diesem Kästchen betreffen Aktionen oder Zustände, die zu Personenverletzungen führen können und die Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zu Folge haben.

1.2 Allgemeine Installationsanweisungen

 **GEFAHR**
Bauvorschriften verbieten es, eine Fritiermaschine mit einer offenen Fritierwanne, die mit heißem Fritierfett gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

 **GEFAHR**
Die Installation dieses Geräts muss ausreichende Belüftung vorsehen, damit keine zu hohen Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Gasen im Aufstellungsraum auftreten.

 **GEFAHR**
Es dürfen keine tragenden Bauteile der Fritiermaschine geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Fritiermaschine unter einer Haube zu ermöglichen.

 **GEFAHR**
Einzelne Fritiermaschinen müssen gegen Umkippen gesichert werden, da beim Umkippen heißes Öl herausspritzt. Die Befestigungsmethode wird durch die Art der Aufstellung, wie beispielsweise ein Batterie von Küchenmaschinen oder Aufstellung in einer Wandausnehmung, bestimmt. Andernfalls müssen Gurte oder Ketten verwendet werden.

 **GEFAHR**
An einer einzelnen Fritiermaschine darf keine Ablaufschürze angebracht werden. Die Fritiermaschine wird dadurch instabil, kann umkippen und Verletzungen verursachen. Der Aufstellbereich der Fritiermaschine muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.

ANMERKUNG
Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden.

FREIRAUM UND BELÜFTUNG

Zu beiden Seiten dieser Fritiermaschine und an der Rückseite muss bei der Aufstellung neben brennbaren Baumaterialien ein Freiraum von 150 mm (6 in.) gelassen werden. Es ist kein Freiraum erforderlich, wenn die Fritiermaschine neben nicht brennbaren Baumaterialien aufgestellt wird. An der Vorderseite der Fritiermaschine muss mindestens ein Freiraum von 60 cm (24 in.) gelassen werden.

Die Abgasöffnung der Fritiermaschine darf nicht in der Nähe des Eingangs für das Abgasgebläse angeordnet werden und die Abgasöffnung der Fritiermaschine darf nicht „kaminförmig“ verlängert werden. Eine verlängerte Abgasöffnung ändert die Verbrennungseigenschaften der Fritiermaschine. Um für den zur guten Verbrennung und zum Brennerbetrieb erforderlichen Luftstrom zu sorgen, müssen die Bereiche an der Vorder-, Rückseite und an den beiden Seiten der Fritiermaschine unverstellt und frei von Blockierungen sein.

Die Fritiermaschine muss in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und Entlüftung aufgestellt werden. Zwischen der Abgasöffnung der Fritiermaschine und der Unterkante der Entlüftungsfilterbank muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Die Filter müssen in einem Winkel von 45º installiert werden. Unter der Filterunterkante muss ein Tropfblech angebracht werden. Bei Aufstellungen in den U.S.A. sollte die NFPA-Norm Nr. 96 eingehalten, die Folgendes besagt: „Zwischen der Abgasöffnung und der Unterkante des Fettfilters muss ein Mindestabstand von 450 mm (18 in.) eingehalten werden.“ *Frymaster empfiehlt einen Mindestabstand von 600 mm (24 in.) zwischen der Abgasöffnung und der Filterunterkante vorzusehen.*

EINBAU

ANMERKUNG: ***<u>Es sei denn, es handelt sich um eine Sonderbestellung, ist diese Fritiermaschine für den Betrieb unter 610 m Seehöhe vorgesehen. Die Fritiermaschine muss modifiziert werden, wenn sie über 610 m Seehöhe betrieben wird</u>.***

Mit Standbeinen ausgerüstete Geräte: Die Fritiermaschine anheben und an den endgültigen Aufstellort bringen. Die Fritiermaschine nicht zum Aufstellort ziehen oder schieben. Dabei können die Standbeine beschädigt werden. Die Fritiermaschine von vorne nach hinten und Seite zu Seite nivellieren. Wenn die Fritiermaschine nicht nivelliert ist, funktioniert sich nicht effizient. Die Gasfritiermaschinen der Serie Super Runner können nicht an Kanten montiert werden und müssen entweder mit Standbeinen oder Laufrollen aufgestellt werden.

A. Die Standbeinhöhe mit einem verstellbaren oder 27 mm (1-1/16 in.) Gabelschlüssel einstellen, indem der Sechskant am unteren Teil des Standbeins verdreht wird. **ANMERKUNG:** Der Sechskant dient nur für kleinere Anpassungen der Standbeinhöhe. **Um nicht mehr als 19 mm (3/4 in) heraus anpassen**.

B. Beim Fritieren der Maschine sollten die eigentlichen Standbeine fest gehalten werden, damit sich das Standbein nicht biegen oder Drehen kann, während das Standbein auf die erforderliche Höhe eingestellt wird.

Mit Laufrollen ausgerüstete Geräte: Die Fritiermaschine an den endgültigen Aufstellort rollen und die vorderen Laufrollen arretieren.

1.3 Vorbereitungen für den Anschluss

NUR CE-FRITIERMASCHINEN:

Dean Millivolt Gasfritiermaschinen haben die CE-Kennzeichnung für Länder und Gassorten erhalten, die nachfolgend angeführt sind:

Länder		Versorgungsdruck und Gas (mbar)		Gerätekategorien
BE	Belgien	G20 G31	20/25 37	IIE(R)B3P
DE	Deutschland	G20 G31	20 50	I2E I3P
DK	Dänemark	G20	20	I2H
ES	Spanien	G20 G31	20 37 und 50	II2H3P
FR	Frankreich	G20/G25 G31	20/25 37 und 50	II2ESI3P
GB	Großbritannien	G20 G31	20 37	II2H3P
GR	Griechenland	G20 G31	20 37 und 50	II2H3P
IR	Irland	G20 G31	20 37	II2H3P
IT	Italien	G20	20	I2H
LU	Luxemburg	G20/G25 G31	20/25 50	II2E3P
NL	Niederlande	G25 G31	25 50	II2L3P
PT	Portugal	G20 G31	20 37	II2H3P

NUR NICHT-CE-FRITIERMASCHINEN:

NATIONALE BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN:

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der Food and Drug Administration (FDA) entspricht.

Diese Maschinen werden für die Gassorte und den Gasdruck gefertigt, die auf dem Typenschild (an der Türe) angeführt sind. Maschinen mit der Angabe „NAT“ nur an Erdgas anschließen; „PRO“ ist nur für Propangas geeignet.

NUR CE-FRITIERMASCHINEN:

In folgender Tabelle sind die Heizeingangsnennleistung (Qn), die Gassorte, Öffnungsgröße, Druckwerte und Einstellungen, Öffnungsanzahl/Farbe, Brenner- und Zündelementkennzeichnungen angeführt:

MODELL*	HEIZEINGANGS-NENNLEISTUNG Qn (kW)	GASSORTE	ÖFFNUNGS-GRÖSSE (mm)	GASDRUCK AM REGLER		ÖFFNUNG MENGE/FARBE	BRENNER-KENNZ.	ZÜNDFL.-KENNZ.
				mbar	INCH H_2O			
SR 62 GM	37.5	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	12,0 17,5 22,0	4,8 7,0 8,8	5/BLAU 5/BLAU 5/ROT	Blau Blau Rot	26N 26N 16LP
SR 52 GM	30	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	12,0 17,5 22,0	4,8 7,0 8,8	4/BLAU 4/BLAU 4/ROT	Blau Blau Rot	26N 26N 16LP
SR 42 GM	26	G20 G25 G31	2,40 2,40 1,51	12,0 17,5 22,0	4,8 7,0 8,8	3/BLAU 3/BLAU 3/ROT	Blau Blau Rot	26N 26N 16LP
*SM-Präfix – Serie Super Marathon *GM-Suffix – Gas-Millivolt-System, kein Stromversorgungsanschluss erforderlich								

NUR NICHT-CE-FRITIERMASCHINEN:

In folgender Tabelle sind die Heizeingangsnennleistung (Qn), die Gassorte, Öffnungsgröße, Druckwerte und Einstellungen, Öffnungsanzahl und Zündelementkennzeichnungen angeführt:

MODELL*	HEIZEINGANGS-NENNLEISTUNG Qn (BTU)	GASSORTE	ÖFFNUNGS-GRÖSSE (mm)	GASDRUCK AM REGLER (INCH H_2O)	ÖFFNUNGS-ANZAHL	ZÜNDFL.-KENNZ.
SR 62 GM	150	NAT LP	2,53(#39) 1,51(#53)	4 11	5 5	26N 16LP
SR 52 GM	120	NAT LP	2,53(#39) 1,51(#53)	4 11	4 4	26N 16LP
SR 42 GM	105	NAT LP	2,80(#35) 1,70(#51)	4 11	3 3	26N 16LP
*SM-Präfix – Serie Super Marathon *GM-Suffix – Gas-Millivolt-System, kein Stromversorgungsanschluss erforderlich						

ANMERKUNG: Der Ausgangsgasdruck muss 5 bis 10 Minuten nach Inbetriebnahme der Maschine streng innerhalb der obigen Anforderungen eingestellt werden.

1.4 Anschließen an die Gasversorgungsleitung

ANMERKUNG: Die Gasversorgungsleitung muss den gleichen oder einen größeren Durchmesser als die Einlassleitung der Fritiermaschine haben. Diese Fritiermaschine mit einem 15 mm (1/2 in.) Anschluss versehen. Die Gasversorgungsleitung muss so bemessen werden, um alle gasbetriebenen Maschinen zu versorgen, die an diese Gasleitung angeschlossen werden. Beim örtlichen Gaswerk oder der Lieferfirma oder beim örtlichen Bauunternehmer Mindestanforderungen für die Versorgungsleitung nachfragen.

ANMERKUNG: Wenn Leitungen mit Schnellanschlüssen oder biegsame Leitungen verwendet werden, den Versorgungsleitungsdurchmesser auf 22 mm (¾ in.) vergrößern.



GEFAHR

In der Gasversorgungsleitung vor der Fritiermaschine muss ein manuelles Absperrventil an einer Stelle eingebaut werden, an der es im Notfall schnell zugänglich ist.

⚠ GEFAHR
Die Fritiermaschine muss an eine Gasversorgung mit den Nennwerten angeschlossen werden, die auf dem Typen- und Seriennummernschild an der Innenseite der Fritiermaschinentüre angegeben sind. DIESES GERÄT DARF NICHT AN EINE GASVERSORGUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN, FÜR DIE ES NICHT VORGESEHEN IST!

⚠ GEFAHR
Bevor eine neue Leitung an dieses Gerät angeschlossen wird, muss die Leitung gründlich ausgeblasen werden, um alle Fremdstoffe zu beseitigen. Fremdstoffe im Brenner und Gasventil führen zu unsachgemäßer und potenziell gefährlicher Betriebsweise.

⚠ GEFAHR
Alle Verbindungen müssen mit einem Leitungsdichtmittel abgedichtet werden, das für die verwendete Gassorte geeignet ist. Außerdem müssen vor dem Anzünden von Zündflammen alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Dichtheit getestet werden. Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf Undichtheiten prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abschalten und sofort das örtliche Gaswerk oder eine autorisierte Servicestelle um Service verständigen.

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung der Fritiermaschinen ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Fritiermaschine immer ein Sicherungskabel angebracht sein. **ANMERKUNG: Der Einbau muss nach der Installation geprüft werden, um zu gewährleisten, dass die Absicht dieser Anweisungen eingehalten werden. Der Installationsleiter und/oder Bediener müssen darüber informiert werden, dass die Maschine mit Sicherungen aufgestellt ist. Wenn diese Sicherungen zum Bewegen der Fritiermaschine (Reinigung unter und hinter der Maschine, Umstellen etc.) entfernt werden, muss sichergestellt sein, dass die Sicherungen nach Erreichen der endgültigen Einbaustellung wieder angebracht werden.**

1.5 Verfahren zur Umstellung auf eine andere Gassorte

⚠ GEFAHR
Dieses Gerät wurde im Werk für eine bestimmte Gassorte eingestellt. Zur Umstellung von einer Gassorte auf eine andere müssen bestimmte Gaskonvertierungskomponenten installiert werden.

Wenn auf eine andere Gassorte umgestellt wird ohne die korrekten Konvertierungskomponenten zu installieren, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen. DIESES GERÄT DARF NICHT AN EINE GASVERSORGUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN, FÜR DIE ES NICHT VORGESEHEN IST!

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.5 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

NUR CE-FRITIERMASCHINEN:

Die Abbildung der Lage von Gasventil, Brenner und Öffnungen ist bei den folgenden Umstellungen zur Bezugnahme zu verwenden.

Bei der Umstellung von G20 auf G25 gilt das folgende Verfahren:

- Es müssen keine Teile ausgetauscht werden.
- Den Gasdruck an den Öffnungen auf den entsprechenden Wert einstellen, der in den Tabelle auf Seite 3-10 angegeben ist. Dazu die Gasventil-Stellschraube verdrehen.
- Nach der Einstellung die Kappe der Stellschraube wieder anbringen.

Bei der Umstellung von G20 (oder G25) auf G31 Propan (oder umgekehrt) gilt das folgende Verfahren:

- Die Brenneröffnungen und die Zündflammenöffnung **MÜSSEN** ersetzt werden.
- Den Gasdruck an den Öffnungen auf den entsprechenden Wert einstellen, der in der Tabelle auf Seite 3-10 angegeben ist. Dazu die Gasventil-Stellschraube verdrehen.
- Nach der Einstellung die Kappe der Stellschraube wieder anbringen.
- Das Werk **MUSS** verständigt werden, damit die Umstellung dokumentiert und ein neues Typenschild geliefert werden kann.

Bei der Umstellung von G20 (20 mbar) auf G25 (25 mbar) oder umgekehrt, oder von G31 (37 mbar) auf G31 (50 mbar) gilt das folgende Verfahren:

- Die Einstellung der Zündflamme prüfen und ggf. korrigieren.
- Es sind keine anderen Einstellungen erforderlich.

Die Umstellung von einer Gasart (z.B. von Erdgas auf Propan) erfordert spezielle Komponenten. Die erforderlichen Komponenten anhand der Verweise in Kapitel 1,6, Komponenten für die Umstellung auf eine andere Gassorte, beschaffen.

Umstellungen dürfen nur von qualifiziertem, vom Werk dazu berechtigtem Personal vorgenommen werden.

NUR NICHT-CE-FRITIERMASCHINEN:

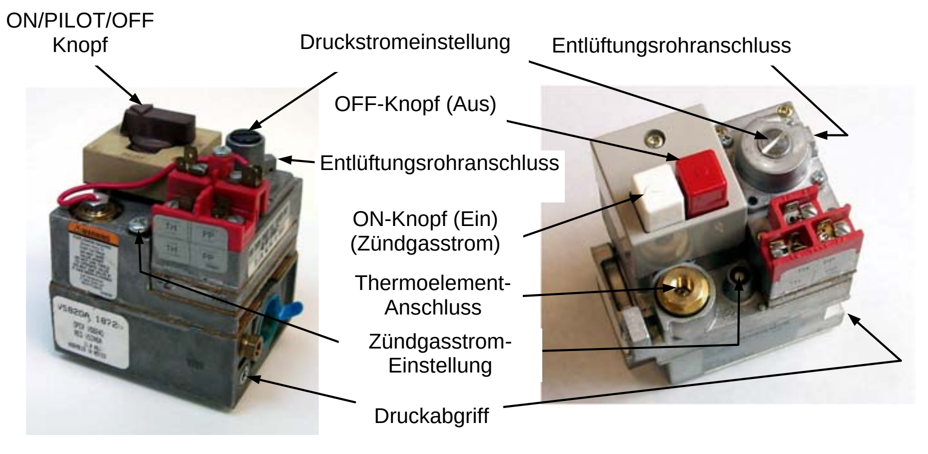
Die nachstehende Abbildung der Lage von Gasventil, Brenner und Öffnungen auf Seite 3-15 ist bei den folgenden Umstellungen zur Bezugnahme zu verwenden.

Bei der Umstellung von Erdgas auf Propan (oder umgekehrt) gilt das folgende Verfahren:

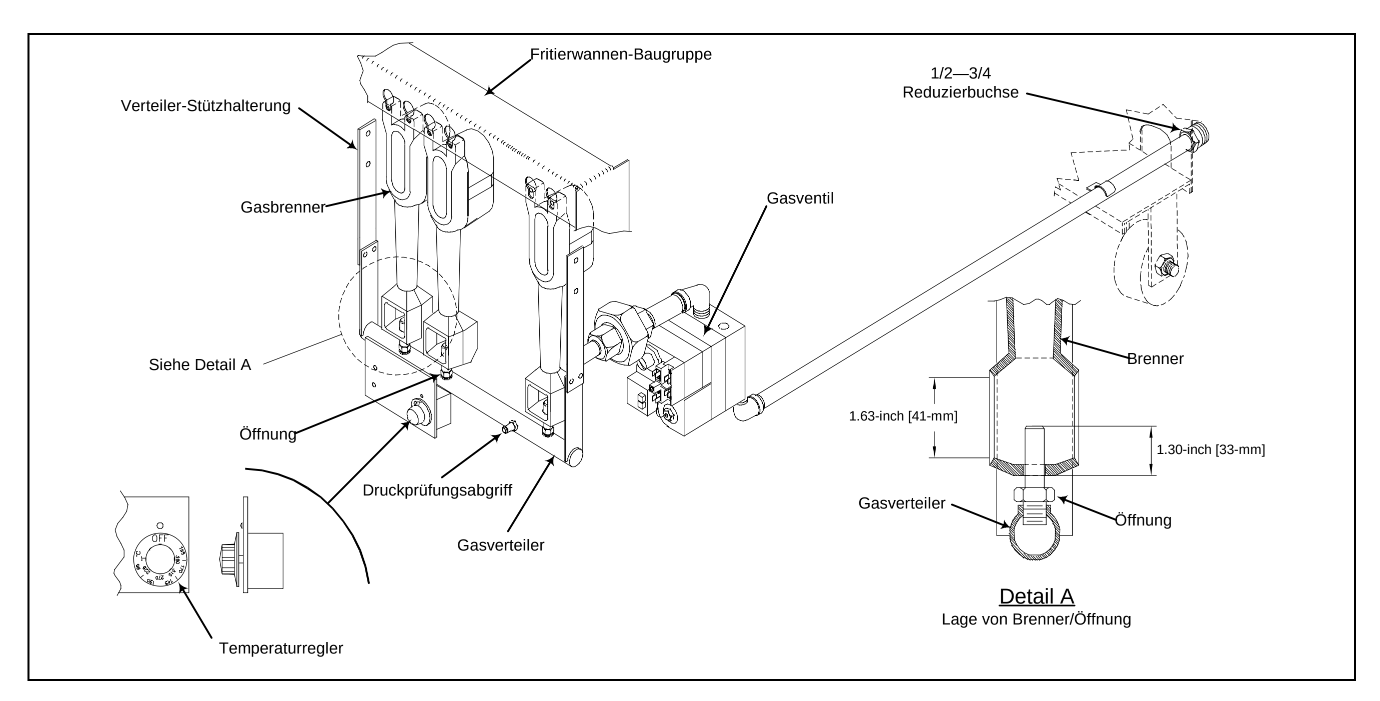
- Die Brenneröffnungen und die Zündflammenöffnung **MÜSSEN** ersetzt werden (für erforderliche Komponententeilenummern siehe Seite 3-11).
- Den Gasdruck an der Öffnung durch Drehen der Gasventil-Einstellschraube (für Gassorten und Druckwerte siehe Seite 3-11) einstellen.
- Nach der Einstellung die Kappe der Stellschraube wieder anbringen.
- Das Werk **MUSS** verständigt werden, damit die Umstellung dokumentiert und ein neues Typenschild geliefert werden kann.

Die Umstellung von einer Gasart (z.B. von Erdgas auf Propan) erfordert spezielle Komponenten. Die erforderlichen Komponenten anhand der Tabellen auf Seite 3-11 beschaffen.

Umstellungen dürfen nur von qualifiziertem, vom Werk dazu berechtigtem Personal vorgenommen werden.



Nicht-CE-Gasventil **TYPISCHE CE-Gasventil**



Gasventil, Brenner und Öffnungen Stelle (SR42 oben dargestellt).

1.6 Komponenten für die Umstellung auf eine andere Gassorte

Zur Umstellung von Erdgas auf Propan und umgekehrt die folgenden Komponenten heranziehen. Zur Umstellung erforderliche Öffnungsanzahlen sind in Kapitel 1.5 zu finden.

Ausrüstung für Erdgas zu Propan, 826-1817	Ausrüstung für Propan zu Erdgas, 826-2017
Buchse, NPT Flach, *Nur Modelle der Serie SR42*	Buchse, NPT Flach, *Nur Modelle der Serie SR42*
Zündelementöffnung (16LP) **CE und Nicht-CE**	Zündelementöffnung (26N) **CE und Nicht-CE**
Brenneröffnung 1,51 mm **NUR CE:** *Alle Modelle der Serie Super Runner*	Brenneröffnung 2,40 mm **NUR CE:** *Alle Modelle der Serie Super Runner*
Brenneröffnung 1,51 mm (#53) **NUR NICHT-CE:** *Nur Modelle der Serie SR52 u. SR62*	Brenneröffnung 2,53 mm (#39) **NUR NICHT-CE:** *Nur Modelle der Serie SR52 u. SR62*
Brenneröffnung 1,70 mm (#51) **NUR NICHT-CE:** *Nur Modelle der Serie SR42*	Brenneröffnung 2,80 mm (#35) **NUR NICHT-CE:** *Nur Modelle der Serie S42*
Typenschild, **Werk zum Zeitpunkt der Umstellung kontaktieren.**	Typenschild, **Werk zum Zeitpunkt der Umstellung kontaktieren.**
***** Oben angegebene Brenneröffnungen für Fritiermaschinen, die unter 610 m Seehöhe betrieben werden. Bei Seehöhe über 610 m die korrekte Öffnungsgröße beim Werk nachfragen.	

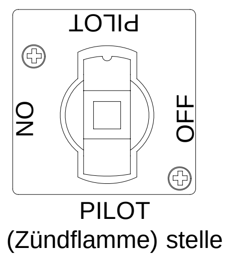
2.1 Anfängliche Inbetriebnahme

Die Maschine gründlich mit heißem Seifenwasser reinigen, um Filmrückstände und Staub oder Fremdstoffe zu entfernen. Danach spülen und trocken wischen. Das Ablassventil schließen. Sicherstellen, dass der Betriebsthermostat und die Messsonden des Obergrenzenthermostats in der Fritierwanne sicher in der Halteschelle sitzen und sicher festgezogen sind.

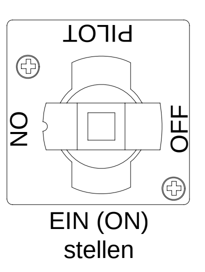
2.1.1 Betätigung des Gasventils

NUR NICHT-CE-FRITIERMASCHINEN:

Dan Knopf nach links auf EIN (ON) oder PILOT drehen. Den Knopf niederdrücken und nach rechts drehen, um das Ventil auf AUS (OFF) zu stellen.



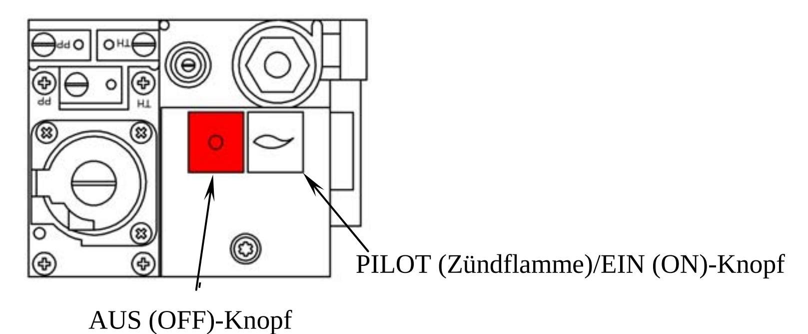
PILOT (Zündflamme) stelle



EIN (ON) stellen

NUR CE-FRITIERMASCHINEN:

Den weißen Knopf drücken, um das Zündelement zu zünden und das Gasventil zu öffnen. Den roten Knopf drücken, um das Ventil zu schließen.



2.1.2 Verfahren zum Einschalten des Zündelements

ANMERKUNG: Diese Fritiermaschine wurde vor Verlassen des Werks getestet und für Bedingungen auf Seehöhe eingestellt und kalibriert. Es können Einstellungen erforderlich sein, um örtliche Bedingungen zu erfüllen; diese dürfen nur von qualifiziertem Wartungspersonal durchgeführt werden. Einstellungen liegen im Verantwortungsbereich des Kunden oder Händlers und sind nicht von der Dean-Garantie gedeckt.

Das Zündelement befindet sich in der Mitte im oberen Schrankteil am Sockel der Fritierwanne. Das Zündelement mit einem langen Zündholz oder einem Zünder anzünden. Folgende Schritte der Reihe nach durchführen, bevor das Zündelement gezündet wird:

NUR NICHT-CE-FRITIERMASCHINEN:

1. Das manuelle Absperrventil in der Gasversorgungsleitung absperren.
2. Den Betriebsthermostat auf AUS (OFF) stellen.
3. Den Gasventilknopf drücken und auf AUS (OFF) stellen.
4. Mindestens 5 Minuten lang warten, damit sich angesammeltes Gas verteilen kann.

5. Die Fritierwanne mit Öl oder Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen. Sicherstellen, dass die Heizröhren ganz in Flüssigkeit getaucht sind, bevor die Brenner aktiviert werden.
6. Das manuelle Absperrventil in der Gasversorgungsleitung öffnen und den Gasventilknopf auf PILOT stellen.
7. Den Knopf hineindrücken und ein brennendes Zündholz oder einen Zünder an die Spitze des Zündelements halten. Den Knopf nach Zünden der Flamme des Zündlements noch etwa 60 Sekunden lang gedrückt halten. Den Knopf loslassen. Die Zündflamme sollte weiter brennen.

⚠ GEFAHR
Wenn die Zündflamme nicht weiter brennt, das Gasventil auf AUS (OFF) stellen und 5 Minuten lang warten, bevor erneut versucht wird, das Zündlement anzuzünden.

NUR CE-FRITIERMASCHINEN:

1. Sicherstellen, dass folgende Schritte der Reihe nach durchgeführt werden, bevor das Zündelement gezündet oder erneut gezündet wird:
2. Das manuelle Absperrventil in der Gasversorgungsleitung absperren.
3. Den Betriebsthermostat auf AUS (OFF) stellen.
4. Die AUS (OFF)-Taste (rot) auf dem Sicherheitsregelventil auf AUS (OFF) stellen.
5. Mindestens 5 Minuten lang warten, damit sich angesammeltes Gas verteilen kann.
6. Die Fritierwanne mit Öl oder Wasser bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen. Sicherstellen, dass die Heizröhren ganz in Flüssigkeit getaucht sind, bevor die Brenner aktiviert werden.
7. Das manuelle Absperrventil in der Gasversorgungsleitung öffnen.
8. Ein brennendes Zündholz oder einen Zünder an die Spitze des Zündelements halten und dieses zünden. (Wenn die Fritiermaschine mit einem Piezo-Zündelement ausgestattet ist, mit Schritt 9 fortfahren).
9. Den weißen Knopf auf dem Gasventil drücken und etwa 45 Sekunden bis 1 Minute lang gedrückt halten – bis die Zündflamme nicht mehr ausgeht. (Wenn die Fritiermaschine mit einem Piezo-Zündelement ausgestattet ist, den weißen Knopf drücken und gedrückt halten; dann wiederholt den Piezo-Zündelementknopf drücken, bis die Zündflamme brennt. Den weißen Knopf nach etwa nach 45 Sekunden bis 1 Minute loslassen.)
10. Wenn die Zündflamme nicht brennt, den weißen Knopf drücken und die Zündflamme erneut zünden; dabei den Knopf länger als zuvor halten. Eingeschlossene Luft kann ein wiederholtes Zünden des Zündelements erforderlich machen, und zwar sooft, bis eine konstante Gasströmung erhalten wird.
11. Wenn die Zündflamme brennt, den weißen Knopf loslassen.

2.1.3 Zünden der Brenner

⚠ ACHTUNG
NIEMALS **einen ganzen Fettblock auf die Heizröhren aufsetzen. Das wird die Heizröhren und die Fritierwanne beschädigen und macht die Garantie ungültig.**

1. Sicherstellen, dass die Fritierwanne mit Fritierfett bis zur unteren der beiden Ölfüllstandslinien an der Rückseite der Fritierwanne gefüllt ist. **ANMERKUNG:** Wenn festes Fett verwendet wird, das Fett in die Fritierwanne packen. Sicherstellen, dass das Fett unter, zwischen und über den Röhren festgepackt ist, bevor die Fritiermaschine eingeschaltet wird.

⚠ GEFAHR
„Trockenfeuern“ der Fritiermaschine verursacht Schäden an der Fritierwanne und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass die Brennerröhren mit geschmolzenem Fett, mit Öl oder Wasser abgedeckt sind, bevor die Brenner gezündet werden.

2. Wenn das Zündlement brennt, den Gasventilknopf niederdrücken und langsam auf EIN (ON) stellen.

3. Den Betriebsthermostatknopf auf die gewünschte Fritiertemperatur einstellen. Der Brenner sollte zünden und mit einer starken, blauen Flamme brennen.

⚠ GEFAHR
Wenn die Zündflamme und die Brenner ausgehen, muss die Fritiermaschine mindestens 5 Minuten im abgeschalteten Zustand bleiben, bevor sie erneut gezündet wird.

2.2 Abschalten der Fritiermaschine

Bei kurzeitigem Abschalten den Betriebsthermostat auf AUS (OFF) stellen und die Fritierwanne abdecken.

Beim vollständigen Abschalten den Betriebsthermostat auf AUS (OFF) stellen, den Gasventilknopf auf AUS (OFF) stellen (Nicht-CE) oder den roten Knopf (CE) drücken und die Fritierwanne abdecken.

2.3 Täglicher Betrieb

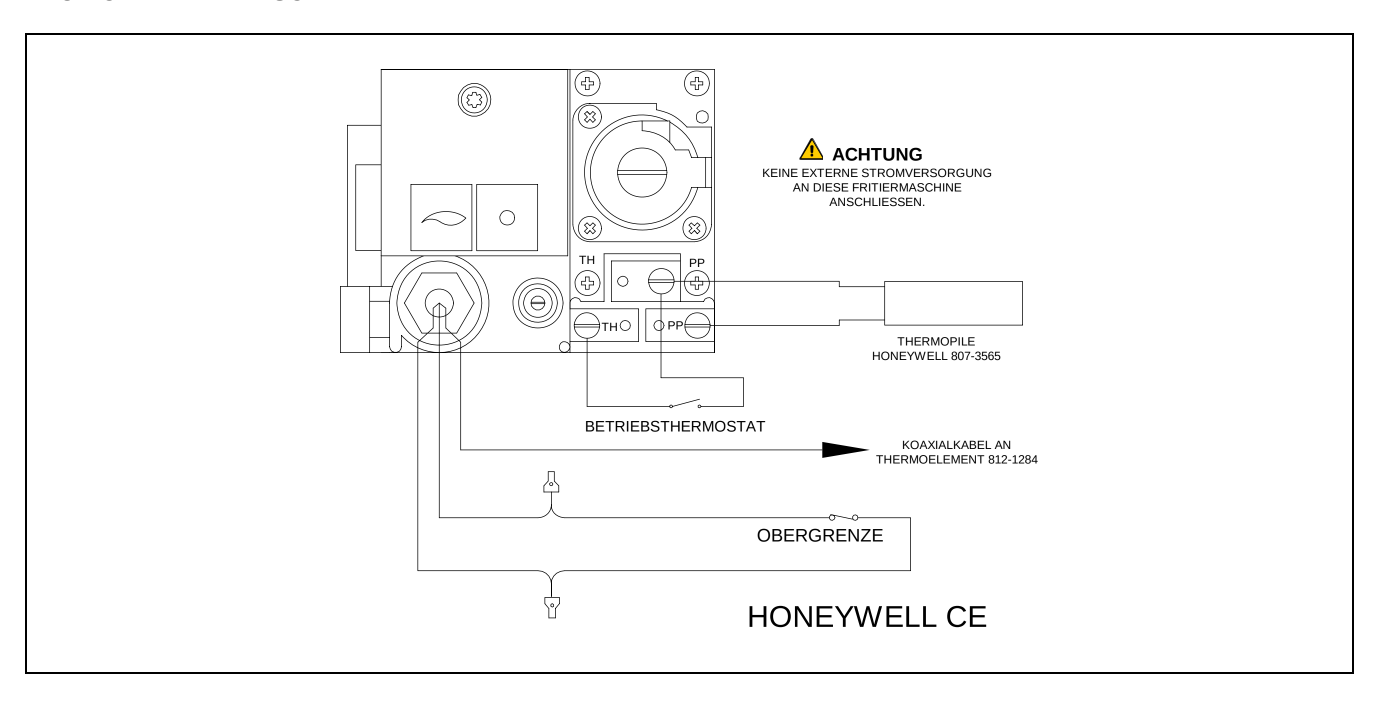
1. Fett darf sich nicht am Rahmen, Gehäuse oder Gasabzug der Fritiermaschine ansammeln und hart werden. Die Fritiermaschine innen und außen mit einer Lösung aus Waschmittel und heißem Wasser täglich reinigen.
2. Das Fritierfett mindestens einmal pro Tag filtrieren, indem es durch einen Filterkegel aus der Fritierwanne abgelassen wird.. Nach dem Ablassen des Fritierfetts aus der Fritierwanne etwaige Rückstände, gegebenenfalls mit einem Kratzer, aus der Fritierwanne entfernen.
3. Die Fritierwanne mindestens einmal pro Woche wie folgt reinigen: Die Fritierwanne bis knapp unter die obere Ölfüllstandslinie mit Wasser füllen. Einen Becher Geschirrspülmittel beigeben und die Lösung aufkochen lassen. Die Lösung 10-15 Minuten lang ziehen lassen und dann ablassen und die Fritierwanne zweimal mit reinem Wasser spülen. ¼ Becher weißen Essig beim letzten Spülvorgang zugeben, um verbliebene Alkalinität auf Grund des Geschirrspülmittels zu neutralisieren. Die Fritierwanne mit einem trockenen, sauberen Tuch gründlich reinigen, bevor sie erneut mit Fritierfett gefüllt wird. Wenn die Fritiermaschine nach der Reinigung nicht sofort wieder verwendet wird, sollte das Innere der Fritierwanne mit etwas Fritierfett geschmiert werden, um Rostbildung zu verhindern.

2.4 Empfohlene Ersatzteile

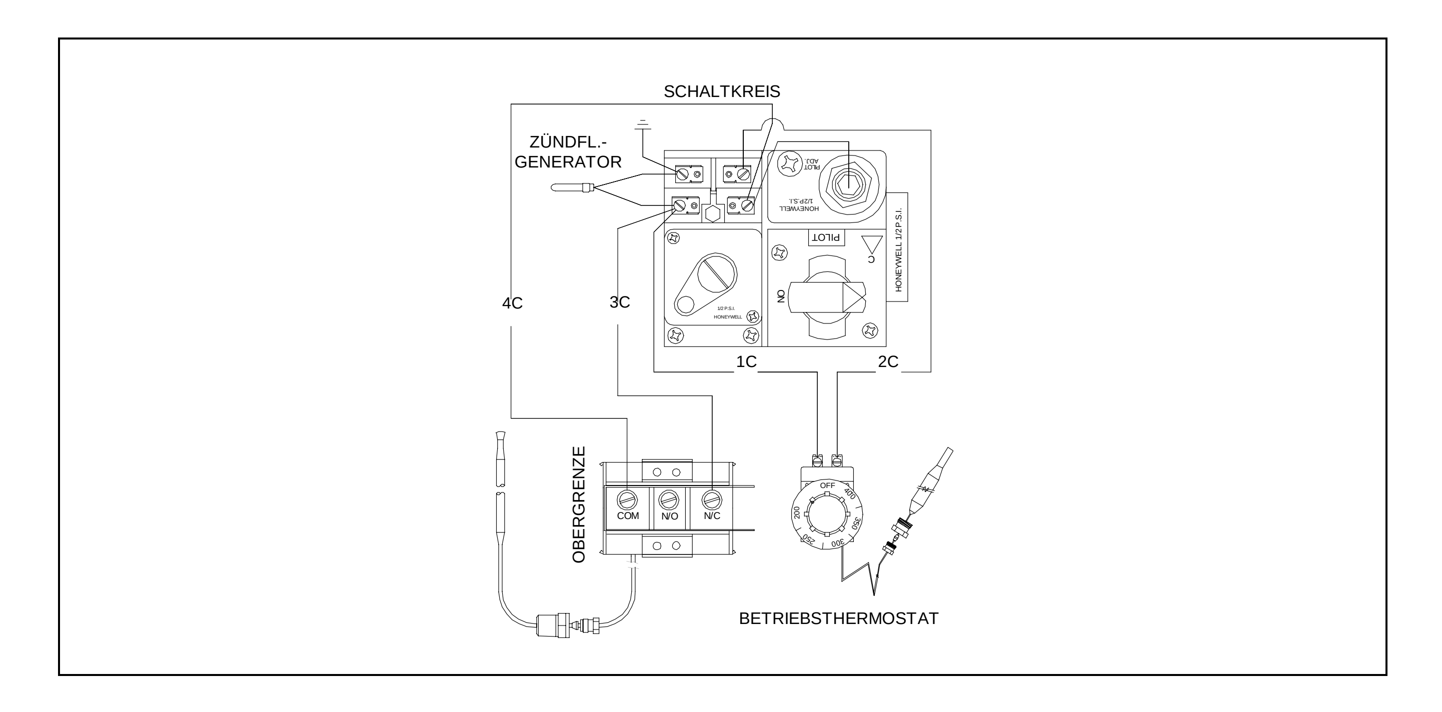
BESCHREIBUNG	TEILE-NR. SR42 - Nicht-CE	TEILE-NR. SR42 - CE	TEILE-NR. SR52/SR62 - Nicht-CE	TEILE-NR. SR52/SR62 - CE
Betriebsthermostat	807-3515	807-1692	807-3515	807-1692
Obergrenzenthermostat	807-3516	807-3560	807-3680	807-3560
Thermopile	810-2033	807-3565	810-2033	807-3565
Thermoelement	-	812-1284	-	812-1284
Zündelement, Erdgas	810-2032	810-2032	810-2032	810-2032
Zündelement, Propan	810-2155	810-2155	810-2155	810-2155
Zündelementhalterung, AGA	-	200-2905	-	200-2905
Zündelement-Thermopile-Halterung	-	810-2401	-	810-2401
Piezo-Zündauslöser	-	810-1001	-	810-1001
Piezo-Zündelementhalterung	-	200-1868	-	200-1868
Piezo-Zündelektrode	-	807-3540	-	807-3540
Öffnung, Erdgas	810-2040	810-2060	810-2048	810-2060
Öffnung, Erdgas, hergestellt vor 4/07	810-3097	810-3101	-	-
Öffnung, Propan	810-2064	810-2059	810-2059	810-2059
Öffnung, Propan, hergestellt vor 4/07	810-3099	810-3102	-	-
Gasventil, Erdgas	807-1603	807-2122	807-1603	807-2122
Gasventil, Propan	807-1604	807-2121	807-1604	807-2121
Standbein	810-2053	810-2053	810-2053	810-2053
Laufrolle 5 in., ohne Arretierung	810-0356	810-0356	810-0356	810-0356
Laufrolle 5 in., mit Arretierung	810-0357	810-0357	810-0357	810-0357

2.5 Schaltplan

NUR CE-FRITIERMASCHINEN:



NUR NICHT-CE-FRITIERMASCHINEN:





DIESER SEITE ABSICHTLICH GELASSENE FREIE RAUM.



Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Versandadresse: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL 1-318-865-1711 FAX (Teile) 1-318-688-2200 FAX (Techn. Unterstützung) 1-318-219-7135

GEDRUCKT IN DEN U.S.A.

Preis: US$10.00
819-6024
MAI 2007